



# かんたん塩麴

しおこうじ

## 何がすごいの？

- ・肉、魚、野菜等に付けるだけで酵素がタンパク質を分解し旨み成分のアミノ酸を増やす → 何でも美味しくなる！
- ・乳酸菌たっぷりの健康効果。 塩分控えめでも美味しい！
- ・全くクセの無い味です（酒粕と混同しがちですが酒臭さは一切ありません）

## 作り方簡単で保存も利く！

・本品と水150ccを混ぜて常温で7～10日発酵熟成を待つだけ。冷蔵庫保存で半年以上

## 使い方の一例

〈漬け物〉適当に切ったきゅうりや根菜に適量をすりこんで半日から一晩で塩麴漬け出来上がり  
洗わずにそのまま食べた方が美味しいです。 ※卵かけご飯の醤油代わりもGOOD！

- 〈焼き魚〉塩の代わりに表面にぬって焼くだけ。30分～1時間くらい置いても美味（生臭みが消え旨みはUP!）
- 〈肉料理〉鶏肉や豚肉に軽く揉み込んで焼くだけで驚きの美味しさ。一時間～一晩置くとさらに旨みUP！
- 〈お刺身、サラダ〉赤身のマグロや鰹に乗せれば新境地の美味しさ。トマトスライスにのせるだけで一品料理に。
- 〈つまり万能調味料〉塩の代わりに使っていつもの料理を作ってみれば、料理自慢のあなたの料理がさらにグレードアップ間違いなし！



作り始め

【作り方】蓋付き容器に本品一袋と水150ccを入れて良く混ぜて常温で夏5～7日、冬7～10日発酵熟成させる。  
全体的に白く濁ってとろみが出てきたら出来上がり  
〈コツ〉・一日一回軽く混ぜるとより早く美味しく熟成します。  
・酸素が必要なのでフタは少し開けておきます。  
※麴の発酵力と塩分により傷むことはありません



熟成後



商品名:かんたん塩麴 130g / 原材料:米麴(徳島産)、塩(国産海水塩) ※無添加  
透明ガスバリア袋入り/炭酸ガスエージレス入り/賞味期限24ヶ月  
【製造販売者】株式会社日本健康堂 静岡県下田市白浜2073-9  
お問い合わせ 0558-23-3810 FAX0558-23-3812  
【特徴】上質の麴に最適量の自然塩が配合済みです。誰でも簡単に本格塩麴が作れます。

商品サイズ:縦20cm×横11cm×奥行1cm  
商品重量:132g



品名	規格	入り数	ご注文数	〈貴店名〉
かんたん塩麴	130g	10個入り ×5 /ケース	個	